



Chez Nico & Dodo

Voici notre 4^{ème} Carte !

Nous avons pris le temps de travailler nos recettes afin d'apporter de la technique tout en laissant la place aux produits & au savoir-faire de nos partenaires.

*Chez nous, vous trouverez ce qu'on appelle le « Savoir Bon Vivre ».
C'est un doux mélange entre convivialité, humour & professionnalisme.
La restauration est un métier de passion & nous mettons un point d'honneur à ce que vous la ressentiez tout au long de votre repas.*

C'est avec un grand plaisir que notre brigade vous accueille et vous souhaite de passer un bon moment.

Nos partenaires

- *Antoine Bauer, Cueilleur de plantes & champignons (PIMORIN)*
- *Fromagerie de Saint Julien sur Suran (VAL SURAN)*
- *Le Père Anselme, Charcuteries artisanales (VENISSIEUX)*
- *La Ferme des Cabrotins, Eleveur & fromager (LA CHAILLEUSE)*
- *Le Maraicher de Bourcia, Légumes BIO (BOURCIA)*
- *Champs Devant de Valentin, Légumes BIO (BALANOD)*
- *La Ferme de Layau, Volailles fermières (VERIA)*
- *Boulangerie Au Fournil d'Odessa (JOUDES)*
- *Aux Epis Curieux, Paysans Boulanger BIO (GIGNY)*
- *Au Fournil de Lucile, Boulangerie BIO (CRESSIA)*
- *La ferme du Château, Eleveur Bœuf, porc & agneau BIO (CHEVREAUX)*
- *L'Escargot Charlet, Producteur d'escargots (GIZIA)*
- *A Pâtes de Louve, Pâtes Artisanales Biologiques (BERSAILLIN)*

A la Carte

Nos Entrées

Velouté d'Œuf Parfait

Œuf Parfait, présenté sur son velouté BIO du moment, pignons de pin & ses dés de brioches BIO
10,80 euros

Comme un Sushi

Longe de Thon, marinée aux saveurs asiatiques, riz à sushi & sa salade craquante
12,80 euros

Foie gras & Délice des Dieux

Foie gras IGP du Sud-Ouest poché dans un hydromel de fleurs & son condiment aux poires
15,50 euros

Le Bonbon Montagnard

Comme un Mont d'Or artisanal (recette exclusive) enveloppé dans une feuille de brick craquante & sa sucrine à la vinaigrette de persil
10,50 euros

Les Escargots de mon Léon

Escargots de la ferme de Gizia, cuits dans une sauce aux Champignons du moment & présentés sur un bun's brioché
14,80 euros

La Tartine de l'Aubergiste

Tranche de pain BIO grillée au beurre, garnie d'oignons confits, agrémentée de saucisse de morteau & de cacouyard fondu
11,50 euros

Nos Plats

L'Assiette de Monsieur Chollet

Pavé de Cerf taillé dans la longe, filet de Faisan snacké, accompagnés de sa sauce de gibier
22,50 euros

Comme un Poulet de Bresse

Suprême de Poulet fermier de Véria, cuit en basse température, dans une marinade au doux piment de Bresse & sa sauce à la crème d'Étrepas AOC
19,50 euros

Poisson & Arômes

Filet de Poisson frais du moment, cuit minute dans une croûte de sel aux herbes d'Antoine
20,50 euros

Le Burger du Château

Pain BIO des Epis Curieux, Steak haché BIO de la Ferme du Château, tranche de lard grillé, marmelade d'oignons & sa sauce au Bleu de Bresse
20,50 euros

Canard, Café & Orange

Filet de Canette des Dombes, cuit minute, accompagné de son jus liquoreux au café & orange
20,50 euros

La Potée Des Potes

Bouillon à la queue de Bœuf, accompagné de légumes tendrement mijotés, lard grillé & son joli morceau de paleron confit
19,50 euros

Pâtes comme un Risotto (plat végétarien)

Tortellinis BIO de Poligny, cuites minute comme un risotto, avec une multitude de petits légumes
18,50 euros

En accompagnement

Garniture du moment

Nous cuisinons au maximum les légumes Bio de « Chez Nick » à Bourcia & de Valentin à Balanod

ou Frites

Nos fromages

La sélection du fromager

100 % locale

6,50 euros

La Faisselle de Saint-Julien

À la crème ou au coulis du moment

4,50 euros

Nos Desserts

Notre façon du Tiramisu

Sphère en chocolat, crème mascarpone en syphon, gelée de café & brunoise de boudoirs

9 euros

Le Café & les friandises de Capucine

Café accompagné de trois mignardises faites maison, changeantes au gré de nos envies

9 euros

Le Mille-feuille de Nico

Pâte feuilletée garnie d'une crème pâtissière au beurre noisette & pistache, le tout accompagné de fruits de saison

9 euros

Notre Coulant Chocolat

Valeur sûre pour les amoureux du Chocolat...

9 euros

La Tatin de Dodo

Tout le monde la connaît, mais pas celle-ci !

9 euros

100% Verveine

Infusion Verveine de Papy Bruno, sorbet BIO de chez « Les Fleurs d'Amande » à la Verveine & son financier à la liqueur de Verveine maison

9 euros

Ou

La Carte des Glaces

Avec une sélection de parfums & de coupes originales

Menu de l'Aubergiste

32,50 euros

Velouté d'Œuf Parfait

Œuf Parfait, présenté sur son velouté BIO du moment, pignons de pin & ses dés de brioches BIO

Ou

Le Bonbon Montagnard

Comme un Mont d'Or artisanal (recette exclusive) enveloppé dans une feuille de brick craquante & sa sucrose à la vinaigrette de persil

Ou

La Tartine de l'Aubergiste

Tranche de pain BIO grillée au beurre, garnie d'oignons confits, agrémentée de saucisse de morteau & de cacouyard fondu

La Potée Des Potes

Bouillon à la queue de Bœuf, accompagné de légumes tendrement mijotés, lard grillé & son joli morceau de paleron confit

Ou

Comme un Poulet de Bresse

Suprême de Poulet fermier de Véria, cuit en basse température, dans une marinade au doux piment de Bresse & sa sauce à la crème d'Étrez AOC

Ou

Pâtes comme un Risotto (plat végétarien)

Tortellinis BIO de Poligny, cuites minute comme un risotto, avec une multitude de petits légumes

Garniture du moment Ou Frites

La Carte des Desserts

Avec tous nos desserts fait maison

Ou

La Carte des Glaces

Avec une sélection de parfums & de coupes originales

Menu de la Vallée

37 euros

Comme un Sushi

Longe de Thon, marinée aux saveurs asiatiques, riz à sushi & sa salade craquante

Ou

Foie gras & Délice des Dieux

Foie gras IGP du Sud-Ouest poché dans un hydromel de fleurs & son condiment aux poires (+ supplément 3,80 euros)

Ou

Les Escargots de mon Léon

Escargots de la ferme de Gizia, cuits dans une sauce aux Champignons du moment & présentés sur un bun's brioché (+ supplément 2 euros)

L'Assiette de Monsieur Chollet

Pavé de Cerf taillé dans la longe, filet de Faisan snacké, accompagnés de sa sauce de gibier

Ou

Canard, Café & Orange

Filet de Canette des Dombes, cuit minute, accompagné de son jus liquoreux au café & orange

Ou

Le Burger du Château

Pain BIO des Epis Curieux, Steak haché BIO de la Ferme du Château, tranche de lard grillé, marmelade d'oignons & sa sauce au Bleu de Bresse

Ou

Poisson & Arômes

Filet de Poisson frais du moment, cuit minute dans une croûte de sel aux herbes d'Antoine

Garniture du moment Ou Frites

La Carte des Desserts

Avec tous nos desserts fait maison

Ou

La Carte des Glaces

Avec une sélection de parfums & de coupes originales

Menu Fondue de l'Auberge

28,50 euros

Fondue de l'Auberge

Comté de Saint-Julien, Mont d'Or, Emmental français & pointe d'ail

+ Supplément Morilles extra 5,50 euros

Accompagnée de

Sa planche de charcuteries artisanales & son mesclun de saison

La Carte des Desserts

Avec tous nos desserts fait maison

Ou

La Carte des Glaces

Avec une sélection de parfums & de coupes originales

Accord Mets & Vins : Nous sélectionnons pour vous 2 Verres de Vin à déguster avec vos plats, s'accordant avec chaque menu.

Supplément 15 euros

Pour commencer ou finir votre repas, n'hésitez pas à venir passer un moment privilégié dans notre Caveau !

Menu Enfant
10 euros

Diabolo ou Sirop à l'eau

Steak haché façon bouchère

Ou

Filet de Poulet pané

*Accompagné d'une garniture au choix
(Frites ou Garniture du moment)*

Coupe de glace, 1 boule au choix